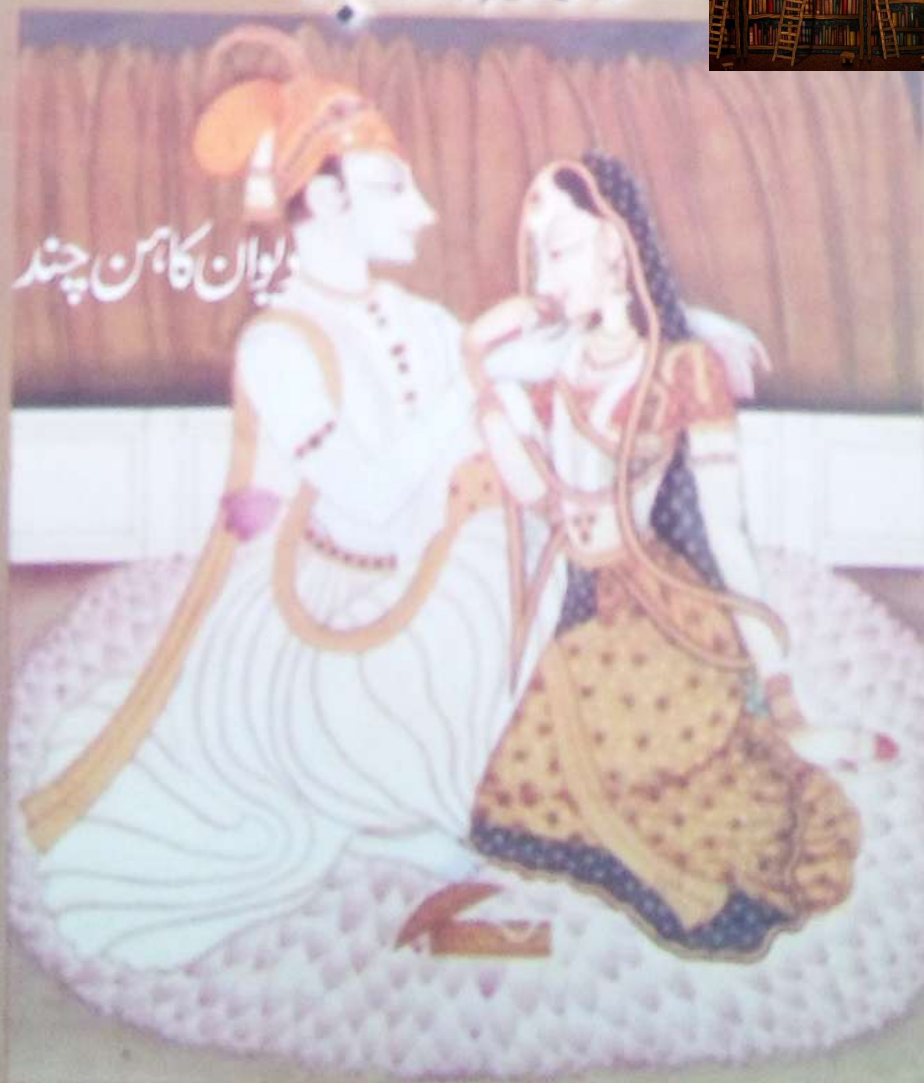


Hakeem Hafiz M. Abid Saeed03456691276

شاہی نسخہ جات کا نادرونا یاب رسالہ

گلدستہ شاہی

رسالہ قوت باہ



دیوان کاہن چند

فہرست مضامین

2	باب اول	اس میں قوت باہ کے حلوے بنانے کا ذکر ہے
8	باب دوم	اس میں قوت باہ کی مجنونوں کا ذکر ہے
15	باب سوم	در باب حبوب قوت باہ
21	باب چہارم	سفوف جو قوت باہ اور امساک لاتے ہیں
24	باب پنجم	در باب ماء الخم مقوی دل و دماغ
26	باب ششم	معریات مقوی باہ
30	باب ہفتم	در باب طلاء مجلول و کار رفتہ
36	باب ہشتم	فصل اول: شربت ہائے مقوی باہ
37		فصل دوم: فالودہ مقوی باہ
38		فصل سوم: پنڈی جہت قوت باہ و مغلظ منی
39		فصل چہارم: جہت پوٹلی مجلول و مغلوج
40		فصل پنجم: جہت ٹکور مجلول
41		فصل ششم: خضاد مقوی و ملذد
42		فصل ہفتم: جہت یا قوتی مقوی باہ
43		فصل ہشتم: مفرد ادویہ و مقدار خوراک جہت قوت باہ



مجلد اول
نفس پرہیز لاء ہوئے چھپرا کر
مکتبہ انبال
سے شائع کی۔

خوبصورت اور معیاری مطبوعات
ہماری پہچان

مکتبہ دارینال



7660736
0333.4276640

غزنی سٹریٹ فٹ مارکیٹ
اردو بازار نیو اردو بازار لاہور

Email Maktabahdaneyal@hotmail.com

ناشران و تاجران کتب
شیخ محمد بشیر انبیل سینئر
اردو بازار لاہور۔

قیمت = 60 روپے

مکھاں ایک سفید اور پاک کپڑے میں باندھ کر دودھ نہ کور میں ڈال دو۔ جب دودھ گاڑھا ہونے پر آئے تو پتلی مکھاں کی نکال کر پھینک دو پھر ۳ پاؤ مصری ڈال کر مسد یا کھونچہ سے ہلاتے جاؤ۔ جب مثل ماوہ کے ہو جائے تب ثعلب مصری ۱۵ ماشہ دار چینی لوگ الا پچی خوردہ یا کنفل ہر ایک ۸ ماشہ باریک تیس کر اور کپڑے سے چھان کر ملا کر ایک جان کر دیں۔ جب حلوانہ کو کور سرد ہونے پر آئے تو ۵ ماشہ زعفران ملا کر اس کو بھی ایک جان کر دیں اور ورق نقرہ یا طلا ۶۰ ماشہ ملا دیں۔ خوراک ۳ تول اور بڑے سے بڑے قوی مرد کو ۶ تول تک کافی ہے۔ پرہیز ترشی و بادی۔

حلوائے میدہ گندم:

میدہ گندم ۱۲ تول آرد خود ۱۰ تول دونوں گائے کے گھی میں بھونیں جب سرخ ہو جائے تو شہد مصلی آدھ سیر کو آب گجر میں توام کر کے میدہ نہ کور میں ملا دیں۔ اور ہلاتے جائیں جب مثل حلوہ ہونے لگے تو ادویہ ذیل دانہ الا پچی خوردہ شقائق مصری مصطلی روی لودھ پنخانی، صغ، سنبل، تودری سفید، تودری زرد، تودری کلگون، مقررہ حاک، کھیا کھیلی، بجن سرخ، موصلی سیاہ، موصلی دکنی، خوجہان، کبابہ، زعفران، مصطلی روی، جاکنل مغز بادام، مغز چلغوزہ، مغز نارنگیل، گھم فشاش، مغز پستہ، مشک گردان ہر ایک ایک تول ثعلب مصری، دار چینی، جوتری ہر ایک ۵ ماشہ، مشک ۳ ماشہ، مغز گھم، ترمندی آدھ پاؤ، باسکناے مغزیات کے سب ادویہ کو کوٹ کر اور مش سرد باریک کر کے کپڑے سے چھان کر حلوے نہ کور میں ملا دیں اور مغز بادام کو پھیل کر اور مغز پستہ، چلغوزہ، نارنگیل و گردان کو باریک چاقو سے کاٹ کر ایسا ملا دیں کہ یک جان ہو جائے۔ بعض حکماء ورق طلا، اور ورق نقرہ بھی حسب ضرورت ملا یا کرتے ہیں۔

خوراک: پانچ تول تک ہے ان حسب ضرورت جس قدر کم و بیش طبیعت چاہے کھا سکتے ہیں پرہیز ترشی و بادی تا استعمال۔

یہ حلوہ صرف قوت باہوی کو مفید ہے بلکہ وقت مئی کو از حد مفید ہے بارہا تجربہ کیا ہوا ہے۔

حلوہ مقوی باہ و مقوی بدن:

بجنہ سرخ ۵۰ عدد لے کر ذرائع سیر چاولوں کا آٹا اس میں ملا دیں اور گائے کے گھی میں بریاں کریں بعدہ ذرائع سیر مصری کا قوام تیار کر کے کھونچہ یا مسد سے ہلا دیں۔ جب مثل حلوہ

گلدستہ شاہی

باب اول:

اس میں قوت باہ کے لئے حلوے بنانے کا ذکر ہے

حلوائے بہمن:

بہمن سرخ، آگندہ، گوری ہر ایک ایک چھٹانک میدہ، صغ شہیدی، ذرائع سیر سب کو باریک کوٹ کر اور کپڑے میں چھان کر سفوف بنا دیں۔ پھر ذینہ من گائے کے دودھ میں سفوف نہ کور ملا کر ماوہ بنائیں جب ماوہ تیار ہو جائے تو اسے گھی میں ڈال کر بھون لیں۔ جب ماوہ سرخ ہو جائے تب شہد دی سیر اور کھانڈ میں سیر کا قوام ملا کر مسد یا کھونچہ سے حل کریں اور حل کرتے وقت ادویہ ذیل لوگ نوہی دار ۲ تول، دار چینی ۲ تول، جاکنل ایک تول، خوجہان ۳ تول، کبابہ ۲ تول، مقررہ حاک ۲ تول، زعفران ایک تول، مصطلی روی ۳ تول، باریک مش سرد کے تیس کر ملا دیں۔ خوراک ۲ تول سے ۵ تول تک حسب حرج و ورق طلا، نقرہ حسب مرضی ایزاد کریں۔ پرہیز ترشی و بادی۔

نوٹ: یہ دوا قوت باہ کو بڑھاتا اور ماندگی کو دور کرتا ہے۔

حلوائے اورک:

اورک بہت باریک کوٹ کر ۵ سیر دودھ میں پکائیں جب ماوہ تیار ہو جائے کھانڈ سفید کا قوام ڈال کر مش حلوے کے حلوہ تیار کر لیں اور بادام و مغز پستہ و قدرے زعفران ڈال کر باقت قوام شہتری ملا دیں۔ خوراک ۳ تول سے ۵ تول تک ہے پرہیز ترشی و بادی۔

نوٹ: خورق نقرہ یا طلا، اگر ملا جائیں تو ۳ تول ملا دیں۔

حلوائے بادام:

دودھ بھینس کا ۵ سیر اور نصف سیر بادام معطر کو گھونٹ کر اس کی دودھی نکال لو۔ پھر دودھ بادام اور نصف بھینس کو ملا کر کسی قلعی دار برتن میں ڈال کر جوش دو اور جوش دیتے وقت ۱۰ ماشہ

ہونے لگے تو ادویہ ذیل جائز ۳ عدد 'موچر' ۲۱ ماشہ، کبابہ، لونگ، تاج، جادری، تخم کوکچ، تخم اونگن، میرہ، ہر ایک ۲ تولہ باریک کر کے کپڑا چھان کر کے حلو اندکور میں ملا کر کھونچ سے حل کریں۔
خوراک ۲ تولہ لی العیاب۔ پرہیز: ترشی، بادی تا استعمال۔

حلوائے بیضہ مرغ مقوی باہ:

بیضہ مرغ ۵ عدد مٹی میں بھون لیں پھر آدھ سیر شکر تری سفید کا قوام بنا کر حلو بنائیں اور لونگ جوتری، زعفران ہر ایک ۳ ماشہ باریک پیس کر ڈال دیں۔

حلوائے جوز مائل یعنی دھتورہ:

کہ تقویت باہ اور اساک رفع سستی اعصاب قنیب کو مجربات سے ہے ۵ تولہ تخم دھتورہ، سفید نف، بوبک شدہ کو لے کر ۵ سیر دودھ گائے اور ایک سیر پانی میں ملا کر نرم آگ پر پکائیں جب پانی جل جائے اتار کر صاف کر کے ضامن دے کر مسک نکالیں اور ایک پاؤ پختہ زردی بیضہ مرغ خام کو پاؤ بھر میدہ و تخم دس ملا کر ایک پاؤ روغن زرد اور مسک مذکور میں بریاں کریں۔ جب آرد نمودر ہو جائے تو آدھ سیر شہد خالص مصنے کا قوام ملا کر جلدی جلدی ہلائیں۔ حلو اتیار ہو جائے گا جب سرد ہو جائے تو سفوف دار چینی، جائزلی، جادری، سونف، ہر ایک ۶ ماشہ اور زعفران ایک درم ملا دیں خوراک ایک تولہ پرہیز: ترشی و بادی تا استعمال۔

حلوائے ضمغ عربی:

گوئد نیکر ایک سیر لو اور اس کو ڈیزہ پاؤ روغن زرد میں بریاں کر کے کوٹ کر مثل میدہ کے بنا لو۔ پھر اس میں ایک سیر آرد سنگھاڑہ اور ایک سیر میدہ و گندم ملا کر جملہ ۳ سیر وزنی اشیائے کور و روغن گائے میں بریاں کرو۔ اور یہ احتیاط ضرور ہے کہ آرد سنگھاڑہ اور میدہ جب سرخ ہونے کو آئیں تب گوئد نیکر بریاں ڈال جائے ورنہ جل جانے کا احتمال ہے پھر ۳ سیر شکر تری کا قوام ۲ سیر دودھ اور ۳ سیر پانی میں تیار کر کے اور صاف کر کے ملا دیں اور آگ تیز کر کے کھونچ سے خوب ہلا دیں۔ جب حلوائے چائے تو مغز بادام، مغز پستہ، مغز نارجیل اور مغز اخروٹ پانچ پانچ تولہ اور زعفران ایک تولہ اور سفوف دار چینی، مصطکی، رومی، خوتجیان، عقرقرہ ہر ایک ڈیزہ تولہ ملا دیں۔

خوراک ۵ تولہ تک ہے پرہیز: ترشی تا استعمال۔

حلوائے نشاستہ:

نشاستہ سنگھاڑہ و ضمغ عربی یعنی گوئد نیکر ہر ایک کو مساوی لو۔ پہلے گوئد نیکر گھائی گائے میں حل لو پھر نشاستہ اور آرد سنگھاڑہ کو بھون کر سرخ کر لو جب ہر دو آرد سرخ ہو جائیں تو گوئد کو مثل میدہ کے کوٹ کر ڈال دو پھر ڈیزہ گنا وزن بالا سے شکر تری صاف سفید دودھ میں قوام بنا کر ڈال کر جلدی جلدی مسد سے خوب ہلا ڈال اس وقت ذرا آگ تیز دینی واجب ہے۔ پس حلو اتیار ہو جائے گا۔ جب حلو اتیار ہو جائے تو مغز بادام، پستہ و چلفوزہ و اخروٹ، نارجیل پانچ پانچ تولہ ملا دو۔
خوراک حسب مقدار کھا سکتے ہو۔

حلوائے مرکب:

مغز بادام، مغز جوز یعنی اخروٹ ہر ایک ۲۰ تولہ، کوسچہ دار چینی ہر ایک ۱۰ تولہ۔ جائزلی و لونگ ہر ایک ایک تولہ۔ خرماء دس تولہ۔ ان سب کو بارہ سیر دودھ گائے میں ابال دیں جب ۳ سیر رہ جائے تو سوئخہ سوا تولہ باریک پیس کر اس کا سفوف دودھ مذکور میں ملا دیں اور سرد کر کے بوتل میں بھر کر منہ اس کا مضبوطی سے بند کر دیں ۲ چھٹانک صبح اور ۲ چھٹانک شام ہر روز ۴ یوم تک یہ دودھ پیا کریں قوت باہ بے حد بڑھے گی اور افزائش منی ہوگی۔

حلوائے پوست خشخاش:

پوست خشخاش ۳ سیر کو لے کر ۱۰ سیر پانی میں جوش دو جب آدھ پانی رہ جائے تو پوست کو نکال کر پھینک دو اور پانی کو صاف کر کے علیحدہ رکھو پھر ادویہ ذیل کا سفوف بنا کر پانی مذکور میں ملا دو ادویہ یہ ہیں کہ مگھاس ۳ تولہ، موصلی ۳ تولہ، لونگ ۳ تولہ، والان بزرگ و خورود ۳ تولہ، گھوی ۳ تولہ، دانہ خشخاش ۳ تولہ، خوتجیان یعنی جز پان ۲ تولہ، مصطکی ۲ تولہ، تاگ کیسر ۲ تولہ، اسگند ۳ تولہ پھر ان دوائیوں اور باقی پوست کو ایک سیر گھی میں ڈال کر جوش دو جب پانی جل جائے اور صرف روغن رہ جائے تو گھی مذکور میں میدہ و گندم ڈال کر بھون لو جب وہ لال ہو جائے تو مصری کا قوام حسب مقدار آرد گندم میں ڈال کر حلو بنادو۔

نوٹ: یہ خیال رہے کہ صاف کر لینا چاہئے اور کوئی جلی ہوئی دوائی اس میں نہ رہنے پائے۔

حلوائے انبہ مقوی باہ:

دوملہ منی بیٹھے آموں کا شیرہ تین سیر شکر سفید یعنی کھانڈ ایک سیر گائے کا گھی آدھ سیر گائے کا دودھ ایک سیر شہد پاؤ بھر سوٹھ ایک تولہ پینل ۶ ماشہ ستار ایک تولہ۔ ثعلب مصری مغز بادام ہر ایک ۳ تولہ۔ خولجان ۶ ماشہ بہن سرخ بہن سفید ہر واحد ایک تولہ۔ سنبل کا موصلہ ایک تولہ سنگھڑہ خشک ۴ تولہ خرما کوٹے ہوئے ۳ تولہ پہلے دودھ میں کھانڈ ڈال کر شربت پکائیں اور بعد مغزیات کو پیس کر گھی میں بھون کر شیرہ انبہ میں ملا دیں پھر آدوہ کا سفوف باریک کپڑ چھان کیا ہوا شربت اور شیرہ انبہ میں ملا کر کسی قلعی دار صاف برتن میں بھر کر آگ پر چڑھا دیں اور چمچہ سے ہلاتے رہیں۔ جب مثل فالودہ کے ہو جائے۔ تو اتار کر کسی قلعی دار برتن میں جمادیں۔ خوراک ۲ تولہ پر ہیز کچھ نہیں۔

حلوائے شکر قدی:

شکر قدی ابال کر چھیل لیں۔ پھر اس کے گودہ کو روغن زرد میں بھون لیں جب لال ہو جائے تو شربت کھانڈ سفید ڈال کر خوب لت کریں اور خوشبویات کیوڑہ گلاب اور مغز بادام پستہ ڈال کر جب مثل حلوا ہو جائے آگ سے اتار لیں اور حسب مقدار کھایا کریں۔ یہ حلوائی کو گاڑھا کرتا ہے اور پیدا کرتا ہے۔

حلوائے معمولی بیضہ مرغ:

بیضہ ہائے مرغ کو لے کر بمقدار ہر بیضہ ایک تولہ مصری ملا کر گھی میں لت کر کے کوٹلوں کی آگ پکادیں اور کھائیں۔

حلوائے بیضوئے:

زردی بیضہ مرغ ۱۰۰ عدد آرد برنج، مصری، گھی گائے ہر ایک ۵ سیر۔ موجرس، کبابہ دارچینی، لونگ، جاتفل، ببارہ، تخم کونج، تخم پیاز، ثعلب مصری، شقاقل ہر ایک ۱۶ تولہ کوٹ چھان کر سفوف تیار کریں۔ پھر زردی انڈوں اور آرد برنج کو کف دست سے مل کر اور گھی داغ کر بھونیں

پھر مصری کا قوام بنا کر ڈال دیں اور کفچہ سے خوب ملا دیں تاکہ یکجان ہو کر حلوا تیار ہو جائے۔ جب سرد ہو جائے تو سفوف کو فنتہ پختہ ملا دیں خوراک دودھ گائے کے ساتھ چھ ماشہ سے لے کر ایک تولہ تک ہے۔

بادشاہی حلوا:

میدہ گندم ایک سیر پختہ آرد نخود ایک سیر وزن پختہ روغن زرد ایک سیر، مصری ۳ سیر، مغزیہ دانہ ڈیڑھ پاؤ، خولجان پانچ تولہ، گوند کیکر ایک پاؤ، گوند پہلے گھی میں بھونیں پھر مغزیہ دانہ اور خولجان یعنی جڑ پان کو ملا کر خوب باریک کریں اور کپڑے میں چھان کر آرد گندم و نخود میں ملا کر گھی ڈال کر بھونیں اور گوند کو باریک پیس کر اس میں ملا دیں۔ جب سرخ ہونے پر آئے تو شربت مصری کا قوام ڈال کر خوب لت پت کریں جب حلوا تیار ہو جائے استعمال کریں۔

(نوٹ): آرد گندم جب سرخ ہونے پر آئے تب گوند داخل کریں ورنہ اس کے جل جانے کا احتمال ہے۔

یادداشت:

مدت استعمال ہر ایک حلوا دو ہفتہ تک واجب ہے۔



تولہ۔ لوگ، جانتل ہر ایک ایک تولہ۔ سب اجزاء کو باریک مثل سرمہ کے پیس کر اور کپڑے میں چھان کر دوسر مصری کے قوام میں ملا کر معجون تیار کریں۔

خوراک ۲ تولہ سے ۳ تولہ تک۔ پرہیز ترشی و بادی اشیاء۔

معجون نانخواہ:

جو کہ مقوی باہ و ہاضم طعام ہے۔ اجوائن کی بھوسی، اجمود، تخم گاجر، تخم سوہ، تخم مولیٰ ہر ایک ۲ تولہ مغز اخروٹ، مغز زنبہ دانہ، عوداگر ہر ایک ۲ ماشہ جانتل ایک ماشہ ہموزن شہد اور شکر تری سفید کے قوام میں ملا کر معجون تیار کریں۔ خوراک ایک تولہ سے ۲ تولہ تک۔ پرہیز ترشی و بادی تا استعمال۔

معجون نانخواہ دیگر:

اجوائن آدھ سیر، تخم کرفس آدھ سیر، تخم گاجر آدھ سیر، قرفنل یعنی لوگ ۹ ماشہ، مصطلی ۹ ماشہ، خولجان، خراسانی جانتل ۹ ماشہ ہر ایک دو الی کو باریک کوٹ چھان کر شکر تری سفید کے قوام تین گنا میں معجون تیار کریں خوراک ۹ ماشہ سے سوا تولہ تک صبح شام۔ فوائد قاطع بلغم و بادی مقوی معدہ و گردہ محافظ باد ہائے مخالف ہے اور مٹی کو بڑھاتی ہے۔

معجون ستاور:

جو مقوی باہ اور قضیب کو سخت کرتی ہے۔ ستاور، دارچینی، مین پھل ملٹھی، دانہ الائچی خورد، بسلوچن، سونٹھ، مرج سیاہ، برنی، بہو پھلی، اسگندنا گوی، بداری کند جو کہ اکثر کپور کچری سے نکل آتا ہے۔ کباب چینی، سونہ، لوگ، مصطلی، عقرقر، حاگوند، سنبل، تخم اوٹنگن، تخم پیاز، اجمود، تخم کونج، موصلی سفید، موصلی سیاہ، کل اجزاء کو باریک پیس کر کپڑے میں چھان لیں پھر ادویہ مذکور کی مقدار سے تین حصہ زیادہ شکر تری سفید کا قوام بنا کر خوب حل کریں اگر تھوڑی انیون ملا دیں تو مسک بھی ہو خوراک ۹ ماشہ سے لے کر ایک تولہ تک ہے۔ پرہیز ترشی و بادی اشیاء سے۔

باب دوم:

اس میں قوت باہ کی معجونوں کا ذکر ہے

معجون شہنشاہی:

یہ معجون مقوی باہ و دماغ، دل، جگر ہے موتی سفید ایک تولہ، ابریشم خام ۲ تولہ چونیاں مشک خالص ۳ ماشہ، عذیر خالص خوشبودار ۶ ماشہ، زعفران ۲ تولہ، سنبل الطیب دو ماشہ، دانہ الائچی خورد ۶ ماشہ، عود غرق ۱۰ ماشہ، لوگ ۲ ماشہ، ثعلب مصری ۱۰ ماشہ، سرفہ ۲ تولہ، تخم اوٹنگن ۲ تولہ، دارچینی ۶ ماشہ، صندل سفید ۵ ماشہ، دھنیا ۱۰ ماشہ، طباشیر سفید ۳ ماشہ، بہمن سرخ ۳ ماشہ، بوزیدان ۳ ماشہ، عقرقر ۳ ماشہ، مایہ شتر اربابی ۶ ماشہ، مغز حب القطن ۲ تولہ، سنگ لیشم ۲ تولہ، شہد خالص ۷ تولہ، ورق نفرہ ۹ ماشہ، ورق طلا ۳ ماشہ، مصری ۵ تولہ، عذیر کو مصری توی میں پیس کر علیحدہ رکھو۔ اور جواہرات کو کسی لوہے کی کڑاہی میں ڈال کر آگ پر خوب گرم کرو۔ پھر ٹھنڈے پانی میں ڈال کر سرد کرو۔ پھر دور دراز کھل کر دوا خشک کر کے علیحدہ رکھو اور ابریشم کو سوا سیر پانی میں ڈال کر جوش دو۔ جب نصف پانی رہ جائے تو صاف کر کے شہد اور مصری اور ۳ تولہ میں ملا کر جوش دو۔ تاکہ قوام تیار ہو جائے۔ پھر باقی ادویہ کو یا شتائے زعفران ورق طلا و نفرہ کے مثل میدہ کے باریک کوٹ چھان کر قوام مذکور میں ملا کر یک جان کر دو۔ پھر عذیر و زعفران کو اسی طرح کسی لکڑی سے حل کر کے ہلاتے جاؤ۔ جب کل ادویہ اور عذیر و زعفران یکے بعد دیگرے مل جائیں تو ورق نفرہ و طلا و معجون مذکور میں داخل کر دو اور کسی چینی یا چاندی کے برتن میں با احتیاط رکھو۔ خوراک ۶ ماشہ سے ۹ ماشہ تک پرہیز ترشی و بادی یہ معجون سلطانی ہے جو سلطان قطب الدین طاب اللہ ثراہ کے لئے تیار ہوئی تھی۔

معجون بکر ماجیتی:

یہ نسخہ مہاراج بکر ماجیت کے لئے تیار ہوا تھا اس سے گردہ اور پشت قوی ہوتی ہے اور باہ زیادہ ہوتی ہے۔ ۲ سیر گوند لیکر گھی میں بریان کریں۔ پھر اسگندنا گوری، موصلی سیاہ ہر ایک ۲۰ تولہ کنکول، مرج سیاہ ہر ایک پندرہ تولہ۔ دارچینی، خولجان، کباب چینی، جاوتری، عقرقر، حاہر ایک ۳

معجون فلاسفہ بیضوی:

جو تقویت اعضاء رئیسہ گردہ اور تولید منی کے کمال مجربات میں سے ہے۔ ثعلب، شقائق، زراوند، حرج یعنی گول پنجابی میں اس کو کنگوئی کہتی ہیں۔ دارچینی، مکھاں، مرج کالی، پوست ہلیہ، پوست آملہ، بیج بابونہ، گل بابونہ، شیطرج ہندی جس کو پنجابی چترا کہتے ہیں۔ ہر ایک تولہ مغز نارچیل، مغز پستہ، مغز چلغوزہ، ہر ایک ۲ تولہ مغز بادام مغز اخروٹ، مویز منقی ہر ایک ۳ تولہ زردی بیضہ مرغ ۳۰ عدد کھوپا سوسیر، چینی سفید و شہد خالص صاف شدہ وزن ادویہ سے ۳ حصہ زیادہ بہ طریق معجون بنائیں۔ خوراک ایک تولہ سے لے کر ۳ تولہ تک صبح شام کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادی مدت استعمال ۲ ہفتہ۔

معجون لاثانی:

یہ اطباء کے خفیہ رازوں میں سے ہے۔ ثعلب مصری، شقائق مصری، خار شنگ، موصلی سیاہ و سفید، اسکندنا گوری، چھالیہ، سونٹھ، مولیٰ کے بیج، شلغم کے بیج، ترہ تیزک کے بیج، مغز کدو، مغز نارچیل، مغز چلغوزہ، مغز پستہ، مغز بادام، مغز خند ہر ایک تولہ جوز ماشل یعنی دھتورہ ۶ ماشہ خود زرد سیاہ ۵ تولہ مغز بنولہ ۵ تولہ شہد مصفی وزن ادویہ سے سہ چند لے کر سب ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر قوام شہد میں ملا کر خوب حل کریں بس سمجھ لو کہ معجون تیار ہے۔

خوراک ایک ماشہ سے ۹ ماشہ تک دودھ گائے کے ساتھ کھائیں۔ فوائد مقوی باہ ہے اساک لاتی ہے۔ ہاضمہ، پیچش و امتلا کو بے حد مفید ہے۔

معجون سلطانی دیگر:

موصلی سیاہ، سونٹھ، جانتقل، قرنفل، تخم، گاجر، دارچینی، خشخاش، تخم خیار، تخم باورنگ، تخم پیاز، تخم مولیٰ، تخم ہلیہ، کوکنار آملہ سب کو کوٹ چھان کر ب ترکیب بالا تین حصہ شہد میں معجون بنائیں خوراک ۳ ورم تک وقت عصر شیر گاؤ سے کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادی۔ ۷ ایوم تک استعمال کرنا واجب ہے۔

معجون سلطانی:

جس کو سنگتین غازی نے اپنے لئے تیار کیا تھا۔ سونٹھ، جانتقل، خولجان یعنی جڑ پان، مصطلی، کباب چینی، لوگ، عقرقرہ ہر ایک ۲ تولہ دارچینی، عود جادری ہر ایک ایک تولہ شہد خالص مقدار ادویہ سے تین گنا۔ پہلے سب ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر سونف بنائیں پھر شہد میں حل کر کے ۳ ماشہ روز کھائیں۔ پرہیز ترشی تا استعمال مدت استعمال ۲۱ روز۔
فائدہ: قوت باہ لاتی ہے، قاطع بلغم ہے، منہ سے لعاب بہنے کو روکتی ہے۔

معجون ملا جونی:

یہ معجون مقوی باہ ہے۔ بیج لجالو، موصلی سیاہ، تخم الہی، پوست، بیج اونٹ کنارہ، مغز تخم کوچ، سب ادویہ ہموں لے کر باریک کریں اور ادویہ کے وزن کے برابر شکر تری کا قوام کر کے معجون بنائیں۔ خوراک ۲ ماشہ پرہیز ترشی۔

معجون چترک:

جوت باہ میں بے نظیر ہے۔

چترک یعنی شیطرج ہندی، موصلی سفید، پوست درخت کیکر، کٹائی خورد، کٹائی کلاں، نیل گیری ہر ایک ساڑھے سترہ ماشہ کو لے کر نیمکوب کریں۔ پھر ۲۵ سیر پانی میں ترکھ کر صبح کو پکائیں۔ جب نصف پانی رہ جائے تو صاف کر کے اس میں پانی ۲ سیر۔ گوشت بزغالہ کی بیخنی اور ۳ سیر دودھ گائے اور کمی ایک پاؤ، آب انگور اور آب مویز منقی تازہ و آب شکر ۲ تولہ ملا کر پکائیں۔ جب غلیظ ہو جائے ہموں اس کے مصری ملا کر قوام کریں۔ زان بعد مغز پستہ آرد خرما آرد سنگھازہ ہر ایک پاؤ بھر مغز چلغوزہ پاؤ بھر، بیج کوچ، مویز منقی ہر ایک ۸ تولہ ۹ ماشہ، کھڑ رنگی بادون ماشہ، مرج سیاہ ساڑھے سترہ ماشہ، لاجن، دارچینی، لوگ ہر ایک ۹ تولہ سب کو باریک پیس کر اور چھان کر قوام مذکور میں ملا کر معجون بنالیں۔ خوراک ایک تولہ ۹ ماشہ سے ۲ تولہ تک پرہیز ترشی و بادی

مدت استعمال ڈھائی ہفتہ۔

معجون دیگر:

گوند سنبل کوگی میں بھونیں اور نکال کر ٹھنڈے ہونے پر باریک پیس لیں۔ پھر اسی گھی میں ماش کا دلیا بھونیں اور نکال لیں اور باریک پیس لیں پھر ہر دو اشیائے میں کھانڈ اور شہد خالص کا قوام حسب مقدار ملا دیں قریب ۴ تولہ ہر شام کو دودھ کے ایک پیالہ کے ساتھ کھالیا کریں اگر گوند ۲ تولہ اور آرد ماش ۳ تولہ ہو تو روغن پانچ تولہ کافی ہے اور شہد و شکر تری ۱۶ تولہ چاہئے۔

معجون پیغمبری:

جو حضرت جبرائیل حضرت رسالت پناہ کے لئے لائے تھے۔ جانفل علك رومی یعنی گوند پتہ اور مصطکی رومی کو بھی کہتے ہیں۔ سوٹھ و خولجان مصری، عقرقر حاء، قرفل یعنی لوگ، گڑ پرانا، عود خالص، کباب چینی، سب کو کوٹ چھان کر مقدار ادویہ سے تین حصہ زیادہ شہد خالص میں ملا دیں خوراک دو درم پر ہیز ترشی و بادی۔

معجون:

کوارش، ندعونی، تخم گاجر، تخم شلغم، تخم پیاز، تخم ہلیون، مغز چلغوزہ، حب الفلفل، حب الزلم، بوزیدان، بہمن سرخ، بہمن سفید، تودری سرخ، تودری زرد، تودری نیلگون، مغز پنبہ دانہ لسان العصار یعنی اندر جو ہر ایک ۱۰ تولہ، سپندان یعنی حرمل و ہلیلہ ہر ایک پانچ تولہ، روغن نارجیل روغن حب الخضر اتنا کہ جس میں ادویہ مذکور ترتر ہو جائیں۔ پھر مقدار ادویہ سے دو چند زیادہ شہد خالص ملا دیں۔ معجون کھا کر اوپر سے ایک پیالہ شربت مصری کا پی لیا کریں۔ خوراک ڈیڑھ ماشہ۔ پر ہیز ترشی و بادی۔ مدت استعمال ۳ ہفتے۔

معجون دیگر:

تودری سرخ ۲ تولہ عقرقر حاء تولہ کو کوٹ چھان کر شہد کف گرفته میں ملا کر ہر روز ڈیڑھ تولہ کھایا کرو۔

معجون:

اجوائن، تخم کرفش، تخم گاجر، تخم بولہ ہر ایک ۲۰ تولہ کالی مرچ و تخم مولی، مغز تخم کوچ ہر ایک سات تولہ۔ عود خام و گوند کیکر و سپند سوختی یعنی حرمل، جادری، اندر جو ہر ایک ۲ تولہ۔ لوگ ۴ تولہ، خولجان تین تولہ، مصطکی، عقرقر حاء، جانفل ہر ایک ۲ تولہ، موصلی سیاہ، شونیر ہر ایک سات تولہ کل ادویہ کو باریک کوٹ کر اور کپڑے سے چھان کر صوف ہذا میں وزن ادویہ سے نصف وزن برابر سفید اور صاف چینی ملا کر رکھیں۔ پھر کل وزن ادویہ سے دو چند چینی صاف لے کر اور نکھار کر قوام تیار کریں اور قوام مذکور میں سب ادویہ کو ملا کر کچے سے خوب حل کریں جب بمشکل معجون بن جائے تو اتار کر احتیاط سے رکھیں۔ خوراک سوا تولہ ہے پر ہیز صرف ترشی سے لازم ہے۔ فوائد باہ و منی بڑھاتی ہے مایوسیوں کی ساقط شدہ قوت کو پھر لاتی ہے۔

معجون عیش افزا:

جو بے حد مقوی باہ ہے سپند سوختی یعنی حرمل، جادری، جانفل لوگ، دارچینی ہر ایک ۵ تولہ تل سفید ۶۰ تولہ سب کو ملا کر خوب کوٹو جب یکجان ہو جائیں تو ۳ حصہ شہد ملا کر احتیاط سے رکھیں اور مقدار سوا تولہ کے ہر روز ایک وقت کھائیں۔

معجون:

ایک سیر تخم کوچ کا چھلا دودھ کر کے ۱۰ سیر دودھ میں ڈال کر جوش دو۔ جب دودھ جذب ہو جائے۔ تو تخم مذکور خشک کر د پھر ایک سیر موصلی خشک کو ۱۰ سیر دودھ میں ڈال کر پکاؤ۔ جب وہ بھی دودھ جذب کر چکے تو اس کو بھی خشک کر لو۔ پھر خراسانی جو ان ایک سیر، عقرقر حاء ایک تولہ، تخم گاجر آدھ سیر، دانہ خشک شیر، خس یعنی کاہودج کا آدھ سیر، تخم اوٹنگن آدھ سیر، گوند کیکر پاؤ بھر، مغز جوز ہندی یعنی نارجیل ڈیڑھ سیر ان سب ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر اکٹھا ملا لو۔ پھر سفید اور صاف کھانڈ کی اس قدر چاشنی بناؤ کہ لڈو بن جائیں پھر دودھ و تولہ یا ڈھائی ڈھائی تولہ کے لڈو بنا لو اور ایک لڈو وقت شام کھالیا کرو۔

فائدہ: غبی بھی قدرت پاسکتا ہے۔ یہ ایک قلمی پرانی کتاب میں لکھا ہے۔ پر ہیز ترشی و بادی۔

باب سوم:

دربارہ حبوب قوت باہ

حب سلطانی مقوی باہ:

مغز بادام مغز نارجیل، زعفران، لونگ، جلوتری، الایچی خورد، معطر قرھا، دارچینی، چوب چینی، کباب چینی، موصلی سفید، موصلی سیاہ، بھکوا، تخم اونگن، تخم کوچ، تخم گاجر، مالکتنی، سمندر پھل، اسکند کرز، ستاور، ناگ کیسر، بیضہ مرغ ۵ عدد، جوائن خراسانی، تال کھانہ، ثعلب مصری، پنخ پان، انیون ہر ایک ۵ ماشہ، مشک ایک ماشہ، کل ادویہ کو باریک کھرل کر کے پرانے گڑھ یعنی قدسیاہ میں کوڑی کے برابر گولیاں بنادیں بوقت صبح گائے کے دودھ کے ساتھ یا پان کے پتے کے ساتھ کھائیں۔ لاثانی طاقت آئے گی۔ پرہیز ترشی مدت استعمال ۲ ہفتے مجرب ہے۔

حب مسک و مقوی باہ:

کباب چینی، دارچینی، قرنفل یعنی لونگ، اسپند سوختی یعنی حرمل عود خالص، ہر ایک مساوی الوزن لو اور دو چند زیادہ وزن ادویہ سے قدسیا کہنے مل کر چھ ماشہ کی گولیاں بناؤ۔ اور ہفتہ بھر تک روز ایک گولی کھاؤ۔ ترشی سے پرہیز رکھو پھر قوت اور اسماک پیدا ہوگا۔ مجرب ہے۔

حب دیگر مقوی و مسک:

جلوتری، دارچینی، مکھاں، زعفران، لونگ، عطر قرھا، سوٹھ، انیون ہر ایک ایک ماشہ لے کر باریک کوٹ چھان کر وزن ادویہ سے دو چند قدسیا کہنے ملاؤ اور ایک ایک ماشہ کی گولیاں باندھو اور دودھ گائے کے ساتھ ایک گولی روز کھایا کرو۔ مجرب ہے۔

حب جالینوس:

مغز سرکنجشک، خاگی، شقائق مصری، تازہ تخم، پیاز سفید، پوست خرما، تخم گزنار، ثعلب مصری، ریگ مابھی مساوی الوزن لو اور تھوڑی سی کستوری بھی ملاؤ۔ سب کو کھرل کر کے خوب باریک مثل سرمہ بناؤ بوقت کھرل تھوڑا شہد ڈالو۔ پھر ترہ تیزک کا پانی ملا کر گولیاں بمقدار آدھ آدھ ماشہ کی

معجون دیگر:

مغز قدق، مغز نارجیل، مغز بادام، مغز چلنوزہ، حب الفلفل، حب الزلم، حب الخضر، حل سفید و شقائق، مغز فسق، تودری سرخ و زرد و نیلگون ہر سہ، بہمن سرخ و بہمن سفید، خشخاش ہر ایک ۶ تولہ، سوٹھ، دارچینی، کالی مرچ، مکھاں و نافہ خشک و قرفہ ہر ایک ۲ تولہ سب کو باریک کوٹ چھان کر کھنی کھاؤ کے توام میں ڈال کر لت کریں اور قدرے ترنجبین کا پانی بھی ملا دیں۔ خوراک ڈیڑھ تولہ۔ پرہیز ترشی و بادی۔



ایک مساوی الوزن لے کر اور تھوڑی کستوری ملا کر کھل کریں جب خوب باریک ہو جائے تو کیکر کی گوند کے پانی میں چنے کے برابر گولیاں بنادیں اور دو گولیاں صبح و شام شراب ۲۲ آتشہ یا گائے کے گھی کے ساتھ کھائیں مجرب ہے۔

فائدہ: مجلوق مفلوج کو زائل شدہ طاقت آ جاتی ہے اسماک اور تقویت باہ میں اپنا نظیر آپ ہے۔

حب کیمیائے عشرت:

ریگ ماہی، شکر ف، مازو، قرنفل یعنی لونگ ہر ایک ۳ تولہ دار شیشہ، دار چینی، ورق نقرہ، ہر ایک ۷ تولہ چٹائی، ورق طلا، ہر ایک ۳ ماشہ زعفران، مشک، انیون ہر ایک ایک تولہ، ریگ ماہی، زعفران کباب، عقرقرہ ہر ایک ۲ تولہ سب ادویہ کو با ستھائے انیون کے کوٹ چھان کر سفوف بنادیں پھر انیون کو پانی میں گھول کر اور صاف کر کے خاص تھرا ہوا صاف شفاف پانی سفوف مذکور میں ملا کر لعاب گوند کیکر کے امداد کے چنے کے برابر گولیاں بنادیں ایک یا دو گولی جماع سے پہلے گائے کے دودھ کے ساتھ دیں۔ مجرب ہے۔

فائدہ: تقویت باہ و امسک میں بے نظیر ہے۔

حب بیضوی:

ساتھ عدد مرغ کے انڈوں کی زردی کو ایک سیرغلہ کنگھنی میں ملا کر مثل سرمہ کے کھل کر دو پھر لونگ جاقفل، دار چینی، مرچ سیاہ و سفید، پیلا مول، مکھاں موصلمین ہر سہ مصطلکی ہر ایک پانچ ماشہ عود ایک تولہ، عنبر و مشک خالص ہر ایک ایک ماشہ کوٹ چھان کر ملا دو تاکہ یک جان ہو جائیں تب شہد خالص کی امداد سے کوکن بیر کے برابر گولیاں بنائیں ایک گولی صبح اور ایک شام کھائیں۔ ہمارا خود مجرب ہے۔

فائدہ: تقویت بے انتشار طبیعت کو مفید ہے۔

حب خراطین:

کچھوے تازہ پاک و خشک کی ہوئی ۶ تولہ اجوائن ۲ تولہ کوٹ کر چھان لو پھر ۴ تولہ گڑ پرانا لے

باندھ لو۔ ایک گولی دو پیالہ آب انگور یا شراب انگوری یا آب نخود سیاہ سے کھالیں۔
پرہیز: ترشی۔

فائدہ: یہ گولی سستی اعصاب مجلوق کو مفید ہے اور ناگفتہ بہ قوت لاتی ہے۔ مجرب ہے۔

حب تقویت قضیب مجلوق:

بج سبز صحرائی کرزم اور چھوٹی ہو کولا کرکڑے نکلے کر دو اور سایہ میں سوکھا کر کوٹ لو۔ پھر جوان کی بھوی اور آد سیاہ برابر لے کر اور کوٹ کر اس میں ملا دو۔ پھر تینوں دوائیوں کے وزن کے برابر قند سیاہ ملا کر چھوٹے لیوں کے برابر گولیاں باندھیں اور ایک گولی تین ماہ تک برابر کھاتے رہیں۔

پرہیز: ترشی سے کریں۔

فائدہ: قضیب مجلوق کو تقویت دیتی اور درازی لاتی ہے۔ مجرب ہے۔

حب غبری:

عزراشب، ثعلب مصری، خولجان ہر ایک ۹ ماشہ مشک یعنی کستوری مصطلکی۔ قرنفل ہر ایک ۳ ماشہ، مایہ شتر اعرابی ۱۰ ماشہ۔ سب اجزاء کوٹ چھان کر قندق کے برابر گولیاں بنائیں اور ہمیشہ ایک گولی شراب یا دودھ گائے یا شیرہ ترہ تیزک یا آب نخود سے کھائیں۔ ڈیڑھ ماشہ تک خوراک ہے۔ الامر طوب مزاج زیادہ کھائیں۔ پرہیز ترشی۔ مجرب ہے۔

فائدہ: مجلوق کے لئے بمنزلہ تریاق ہے کیونکہ ناگفتہ بہ طاقت لاتی ہے اور بوئے دہن کو رفع کر کے خوشبودار بناتی ہے۔

حب شیر مار:

پارہ شقائق ہر ایک مساوی الوزن لے کر لکڑی سے کھل میں ڈال کر گھوٹیں۔ پھر دھتورہ بزر کے بیج لے کر اس کا سراسر کاٹ کر قدرے گرمی باقی رکھ کر پارہ شقائق میں حل کیا ہوا بھر دیں پھر چنے کے آٹے میں چار انگل مونالیپ کر کے گائے کے گھی میں تلیں۔ جب لال رنگ ہو جائے نکال کر پوست دور کر کے کباب چینی، سوٹھ، عقرقرہ، حلا، لاجی دانہ، زعفران، بوزیدان، ثعلب مصری ہر

حب دیگر:

مومیائی ۳ جزو گوند کیکر ایک جزو ہموزن مصری ملا کر گلاب میں کھل کر یں اور بقدر ڈیڑھ ماشہ کے خوب بنا کر ایک حب دودھ کے ساتھ یا ماء العسل یعنی شہد کے شربت کے ساتھ کھائیں۔ ترشی سے پرہیز کریں۔

حب دیگر:

تجربہ شاہ بدرالدین قندھاری مسک مقوی باہ و دافع پر میہ۔

جا نفل، جاوتری، دارچینی، قرنفل، یعنی لوگن، زعفران، تل سیاہ، اسپند، یعنی حنظل، افیون خالص، مغز بادام، مقشر ہر ایک ۱۲ تولہ، خراطین یعنی کچھوے سیاہ ۲۸ ماشہ سب کو باریک کھل کر کے شہد میں حل کر کے جنگلی ہیر کے برابر گولیاں بنائیں۔ ایک گولی صبح اور ایک شام کو کھائیں۔ ترشی سے استعمال پرہیز کریں۔

حب دیگر:

تجربہ حضرت شاہ جمال الدین تقویت باہ و افزائش منی میں اپنا نظیر آپ ہے۔ موصلی سیاہ و سفید، مغز تخم کوچ، تخم اونگن، سردالی، گوکھرو، تاج، پترج، تال مکھانہ، مال کنکئی، اجود، سوٹھ، ستاؤ، جا نفل، جوتری، لوگن، دارچینی، چوب میدہ، جس کو ہندی میں میدہ سک کہتے ہیں۔ سوڑہ، پنج بند، شجرف، مدبر، اسکندنا گوری، زرگندی، پوست پنج، اونٹ کٹارہ، ثعلب مصری ہر ایک مساوی الوزن لے کر باریک کوٹ کر کپڑے میں چھان لو اور شہد میں حل کر کے خوب بناؤ۔ خوراک ایک تولہ روز کھایا کرو اور اوپر سے دودھ گائے پی لیا کرو۔ پرہیز ترشی و پادی۔

حب دیگر:

جوا مساک لاتی اور منی کو بڑھاتی ہے اور کچھ نشہ لاتی ہے۔ افیمون جس کو ہندی میں اکاس نیل یا امرنیل کہتے ہیں۔ فرنجشک سنبل، کباب چینی، لوگن، جوتری، ناگر موٹھا، زچکوز، دھنیا خشک، دھتورہ، ہڑتال، ورق، کستوری، پوست ترنج، عنبر ہر ایک ایک تولہ مصطکی، گل گلاب، وچ ہر ایک ۲ تولہ، جا نفل، پنج نفاح، لقویم، میں لکھا ہے کہ جنگلی بیرون کا پھل زرد رنگ کا ہوتا ہے۔ فرنیون ایک

کرا ایک ایک تولہ کی گولیاں بناؤ۔

حب جوز ماش:

دھتورہ سیاہ کے پھول خشک کر کے پنے کے برابر گولیاں بناؤ۔ ایک گولی ہر روز ۳ ہفتہ تک کھاؤ، پرہیز ترشی ہے۔

حب عیش افزا:

یک جھکی، موصلی سیاہ، ستاؤ، تخم کوچ، تخم اونگن، پوست پنج، کٹارہ، مال کنکئی، قند سیاہ، برابر کوٹ چھان کر سنوف بنادیں۔ حب سنوف تیار ہو جائے تو ادرک کے پانی میں جنگلی ہیر کے برابر گولیاں بنا کر ہر روز ایک گولی گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پرہیز ترشی و پادی۔

حب کج دی:

قند سیاہ ۲ چھانک، تل سیاہ ۴ تولہ، اسکندنا گوری ۶ تولہ، نصف بریان، نصف خام ان سب اجزاء کو کوٹ چھان کر ۱۴ گولیاں بنادیں اور ایک گولی روز کھائیں۔ پرہیز ترشی۔

حب محمد شاہی:

یہ محمد شاہ بادشاہ کے لئے حکیم سید علوی خان نے تجویز کی تھی۔ شجرف سنبل سفید ہر ایک ایک تولہ دونوں کو باریک کر کے آب افشرہ برگ کریلہ آب افشرہ برگ ارند، نورستہ برگ سرخ ہر ایک ڈیڑھ پاؤ۔ پس سب کو ملا کر کھل کر یں۔ جب کل پانی جذب ہو جائے۔ اس وقت خوب مثل دانہ جوار کے بنا کر ورق فقرہ لپیٹ کر سایہ میں خشک کریں۔ پہلے سات روز تک ایک گولی کھا کر وقت شب میں تین سیر دودھ جوش دیا ہوا پلا دیں۔ بعد سات روز کے چوتھائی گولی بڑھائیں۔ اور اس کے ساتھ ۳ پاؤ دودھ بھی بڑھائیں۔ تعداد خوراک سات گولیوں تک ہے۔ جب سات گولیاں کھلا دیں تو دن رات جس قدر دودھ مریض پی سکے پلا دیں۔ ۲۱ سیر تک اس روز دودھ پلانا قائم ہے۔ ترشی بادی سے پرہیز۔

نوٹ: آزمائش کا موقعہ نہیں ملا۔

باب چہارم:

سفوف جو قوت باہ اور امساک لاتے ہیں

سفوف ممک:

بھونے ہوئے چنے، مقشر، ہڑتال ورق، تل سیاہ ہر ایک ساڑھے تین ماش لے کر باریک کوٹ چھان کر ایک پھر خلوت سے پہلے کھالو۔

سفوف دیگر:

یہ سفوف نافع ضعف باہ، جریان منی و بند کشادہ مقوی دماغ ہے اور قاطع بخار ہے۔ اگر عورت بعد غسل کے استعمال کرے تو حاملہ ہو جائے۔ نیز امراض اطفال کو بھی مفید ہے۔

موصلی سیاہ، سنبل ایک پاؤ، پوست درخت گولر ۲ چھٹا تک۔ سپاری، گوند ڈھاک ہر ایک ۲ تولہ، تاج، میدہ مک، الاچھی، دارچینی ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ کھانڈ سفید ۲ چھٹا تک کو باریک کوٹ چھان کر ایک کف دست چھانکیں اور اوپر سے دودھ گائے کا پی لیں۔

سفوف دیگر:

دافع پر سیاہ و سیلان منی۔ کشتہ قلعی ۱۲ ماش، بسلو جن، ست گلو، ست صلابیت، پاکھان بید صندل سرخ ہر ایک اٹھائیس ماش۔ دانہ الاچھی خورد ایک تولہ، مصری توی ۱۰ تولہ۔ بہ ترکیب بالا سفوف بنا کر گائے کے تازہ دودھ کے ساتھ کھائیں۔

سفوف شاجہانی:

یہ سفوف شاجہانی بادشاہ کے لئے تیار ہوا تھا۔

کستوری، زعفران، جانتقل، بدہار، اجود، موجس، ماز و سبز، نیلگری ہر ایک ۳ ماش، افیون ڈیڑھ ماش، عقرقر ۵۵، ۳۶ ماش بہ ترکیب بلا سفوف بنا کر مسک مادہ گاؤ کے ساتھ ۲ ماش کھالیں۔
نوٹ: عرق لیموں پینے سے اس کا اثر جاتا رہتا ہے۔

قسم کو گوند ہوتا ہے۔ زعفران ہر ایک ۳ تولہ، جند بید، ستر گاؤ زبان ہر ایک پانچ تولہ، ورق طلا، ورق نقرہ ۲۵ عدد، گلاب میں تر کر کے گولیاں بمقدار جوار کلاں کے دانے سے بنائیں۔ ایک گولی صبح اور ایک شام کو کھائیں اور پر سے دودھ پی لیں۔

حب دیگر:

مایہ شتر اعرابی ۳ تولہ، کستوری، مصطکی، لونگ ہر ایک ایک تولہ، غبر اشہب، خضیہ، اشعلب، خولجان ہر ایک دو تولہ، باریک کوٹ چھان کر گلاب کے عرق میں تر کر کے بمقدار فندق گولیاں بنائیں۔ ایک گولی روز کھائیں اور پر سے شراب یا دودھ تازہ یا پانی تیرہ تیزک کا پی لیں۔
فائدہ: مقوی دماغ و اعضاء رئیسہ میں بے نظیر ہے۔ قوت مردانگی بدرجہ غایت لاتا ہے۔ پرہیز رشی تا استعمال۔ ۳ ہفتے تک استعمال کرنا واجب ہے۔



سفوف دیگر:

بک چھکنی، سوٹھ برابر لے کر کوٹ چھان کر سفوف بنادیں۔ خوراک ایک تولہ تازہ دودھ
کھائیں۔ یہ سفوف تقویت باہ میں لاثانی ہے۔

سفوف دیگر:

ثعلب مصری، شقائق، موصلیں، تخم انجیر، دارچینی، مصطکی، گوند کیکر، کالا دانہ، الاچی کلاں،
ہالکھانہ، خولجان، بوزیدان، اندر جو شیریں، موچرس، سوٹھ، کشہ قلعی، فولاد ہر ایک ۱۰ ماشہ لے کر کل
ادویہ کو کوٹ چھان کر کشتہ جات ملا کر کھانڈ سفید ملا دیں۔ خوراک ۹ ماشہ سے لے کر ایک تولہ
ہے۔ تازہ گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پرہیز، ترشی و بادی اور جماع تا استعمال۔ مدت
استعمال ۲۱ روز ہے۔

نوائد قاطع جریان منی مجلوق ہے۔

سفوف دیگر:

ثعلب مصری، بوزیدان، سورنجان، گوند، گجراتی ہر ایک ایک تولہ آرد سنگھاڑہ ۱۰ اتولہ، شکر
سفید ۱۰ اتولہ، نشاستہ ۱۲ اتولہ۔ سب کو کوٹ چھان کر سفوف بنادیں ۲ اتولہ دودھ کے ساتھ روز
کھائیں۔ ترشی بادی جماع سے پرہیز کریں۔ ۱۵ یوم متواتر استعمال کریں۔

سفوف دیگر مقوی باہ:

سنبل کا موصلہ باریک پس کر ہم وزن کھانڈ ملا کر ایک تولہ گائے کے دودھ کے ساتھ روز
کھایا کریں۔ پرہیز ترشی ۳ ہفتہ تک استعمال کرنا چاہئے۔

سفوف دیگر:

جو منی کو گاڑھا کرتا ہے اور سرعت انزال کو نافع ہے۔

درخت کھرنی کی چھال، تاج، میدہ سک، هموزن لے کر سب کے برابر کھانڈ ملا کر ایک تولہ
گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔
پرہیز ترشی و جماع تا استعمال۔ دو ہفتے برابر استعمال کرو۔

سفوف دیگر:

گوند کیکر اور بہو پھلی برابر لے کر ایک تولہ روز دودھ کے ساتھ کھائیں۔ مدت استعمال ۴۰

روز۔

سفوف دیگر:

اٹلی کے جے لے کر ۴ روز پانی میں بھگور کھیں۔ ۴ روز کے بعد سیاہ چھلکا اتار کر خشک کریں۔
خشک ہونے پر باریک مثل سرمہ کے پس کر هموزن کھانڈ ملا کر ہر روز ایک تولہ کھایا کریں۔ ترشی و
بادی و جماع سے پرہیز کریں۔

سفوف دیگر:

بول کی چھال، بول کی پھلی، بول کا گوند، بول کی کوئیل، مساوی الوزن لے کر کوٹ چھان کر
برابر کی کھانڈ ملا کر سفوف بنادیں خوراک ایک تولہ۔

فائدہ: مجلوق مایوس العلاج کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ مردوں عورتوں دونوں کو مفید ہے خفیہ
مغربات میں سے ہے۔

سفوف دیگر:

بک چھکنی، سوٹھ برابر لے کر کوٹ چھان کر سفوف بنادیں۔ خوراک ایک تولہ تازہ دودھ سے کھائیں۔ یہ سفوف تقویت باہ میں لاثانی ہے۔

سفوف دیگر:

ثعلب مصری، شقائق، موصلیں، تخم انجیر، دارچینی، مصطکی، گوند کیکر، کالا دانہ، الائچی کلاں، ہالکھانہ، خولجان، بوزیدان، اندر جوشیریں، موچرس، سوٹھ، کشتہ قلعی، فولا، ہر ایک ۱۰ ماشہ لے کر کل ادویہ کو کوٹ چھان کر کشتہ جات ملا کر کھانڈ سفید ملا دیں۔ خوراک ۹ ماشہ سے لے کر ایک تولہ ہے۔ تازہ گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادی اور جماع تا استعمال۔ مدت استعمال ۲۱ روز ہے۔

فوائد قاطع جریان منی مجلوق ہے۔

سفوف دیگر:

ثعلب مصری، بوزیدان، سورنجان، گوند، گجراتی ہر ایک ایک تولہ آرد سنگھاڑہ ۱۰ تولہ، شکر سفید ۱۰ تولہ، نشاستہ ۱۲ تولہ۔ سب کو کوٹ چھان کر سفوف بنادیں ۲ تولہ دودھ کے ساتھ روز کھائیں۔ ترشی بادی جماع سے پرہیز کریں۔ ۱۵ یوم متواتر استعمال کریں۔



سفوف دیگر مقوی باہ:

سنبل کا موصلہ باریک پس کر ہم وزن کھانڈ ملا کر ایک تولہ گائے کے دودھ کے ساتھ روز کھایا کریں۔ پرہیز ترشی۔ ۳ ہفتہ تک استعمال کرنا چاہئے۔

سفوف دیگر:

جوشی کو گاڑھا کرتا ہے اور سرعت انزال کو نافع ہے۔

درخت کھرنی کی چھال، تاج، میدہ سک، ہموزن لے کر سب کے برابر کھانڈ ملا کر ایک تولہ گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پرہیز ترشی و جماع تا استعمال۔ دو ہفتے برابر استعمال کرو۔

سفوف دیگر:

گوند کیکر اور بھوپھلی برابر لے کر ایک تولہ روز دودھ کے ساتھ کھائیں۔ مدت استعمال ۴۰ روز۔

سفوف دیگر:

املی کے جے لے کر ۴ روز پانی میں بھگور کھیں۔ ۴ روز کے بعد سیاہ چھلکا اتار کر خشک کریں۔ خشک ہونے پر باریک مشل سرمہ کے پس کر ہموزن کھانڈ ملا کر ہر روز ایک تولہ کھایا کریں۔ ترشی و بادی و جماع سے پرہیز کریں۔

سفوف دیگر:

بول کی چھال، بول کی پھلی، بول کا گوند، بول کی کوئیل، مساوی الوزن لے کر کوٹ چھان کر برابر کی کھانڈ ملا کر سفوف بنادیں خوراک ایک تولہ۔
فائدہ: مجلوق مایوس العلاج کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ مردوں عورتوں دونوں کو مفید ہے خفیہ مجربات میں سے ہے۔

باب پنجم:

در بارہ ماء اللحم مقوی دل و دماغ

ماء اللحم بادشاہی:

چوب چینی عمدہ تراشیدہ ۶ تولہ گاؤزبان، برگ بادرنجبویہ، پانچھڑ، بوزیدان، ہر ایک ساڑھے بارہ تولہ، لوگ الاچھی، جاتفل، جادری، بادیان، خطائی، چاہ چینی، سبز، کباب چینی، اشنا، فرفر، جھک، گل گلاب، بھنہ، زکچور، شتافل، بہن، عشب مغربی، عود قاری، صندل سرخ، صندل سفید، مصطکی، زعفران، ہر ایک ۳ ماشہ، ہلیون ۷ ماشہ، گوشت حلوان ساڑھے تین سیر، گوشت دراج ڈیڑھ سیر، گوشت موز، گوشت کبوتر بچہ، ہر ایک سیر، بھر، گوشت کبچنگ ۵۰ عدد، عرق بید مشک، عرق بادرنجبویہ، عرق گاؤزبان، عرق گلاب خالص، ہر ایک سیر، مصری ۳ سیر، کل اجزاء ملا کر گیارہ سیر پانی ملا کر عرق ۱۲ آٹو کھینچ کر استعمال کریں۔

خوراک ایک تولہ سے ڈیڑھ تولہ تک ہے۔ ترشی بادی و جماع سے استعمال پر ہمیز واجب ہے۔

یہ نورالدین جہانگیر بادشاہ کے لئے تیار ہوا تھا۔

ماء اللحم دیگر:

گوشت حلوان شیر خوار ۵ عدد، برگ تنبول، دو ڈھولی، زعفران، لوگ، دانہ الاچھی، خورد ہر ایک سات ماشہ، دارچینی ۸ ماشہ، سونف پاؤ بھر، گلاب ۲ شیشہ، گوشت، بھڑ، سوعد، عرق کیوڑا، دو بوتل، انگور خالص، سبز ۳ سیر، میوہ سرخ ۴ آثار، ناگیر پتر، ہر ایک تولہ۔ مصری، قوی ایک سیر، اٹھارہ سیر پانی ڈال کر ۶ سیر عرق نکال لیں۔

ماء اللحم محمد شاہی:

یہ محمد شاہ بادشاہ دہلی کے لئے تیار ہوا تھا۔ گوشت بزغالہ ۵ سیر لے کر اسے گرم مصالحہ کے گچ میں بھونیں اور گاؤزبان، صندلیں، قلین، ہر ایک ۴۲ ماشہ، گل گاؤزبان ۱۴ ماشہ، گل گلاب

۵۶ ماشہ، عرق کیوڑہ، عرق الاچھی، عرق کاسنی، عرق گلاب، ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت سب کو ایک دیکھی میں ڈالیں اور عذراہیب، مشک خالص، ہر ایک ۵/۲ ماشہ، زعفران ۳ ماشہ، پانچ سے پاندھ کر بدستور ۵ سیر عرق لیں۔

فائدہ: دافع حدت، مقوی اعضائے رئیسہ و مقوی معدہ ہے۔



باب ششم:

عرقیات مقوی باہ

عرق النساء:

ہلیلہ سیاہ پودینہ خشک سلیخہ سنگھارہ تالمکھانہ خار خشک تخم پیاز تخم گاجر ہر ایک پاؤ آٹا مغز بنولہ روغن گاؤ پوسٹ درخت پتیل پوسٹ درخت سپستان ہر ایک نصف سیر یا آب انار شیریں تخم برگد تخم خلغم تخم مولیٰ زنجبیل خولجان ہر ایک پاؤ بھر قد سیاہ شیر میش شیر مادہ گاؤ ہر ایک ۴ سیر حلوان ایک ہمر ۴ ماشہ ان سب ادویہ کو نیم کوب کر کے مقدار ادویہ سے پانچ گنا زیادہ پانی ڈال کر کسی مٹی کے برتن میں ڈال کر گھوڑے کی لید میں دفن کر دیں۔ جب جوش کھا کر صاف ہر جائے تو ۱۰ سیر بول عرق ۲ آٹھ کے نکال لیں۔ عرق نکالتے وقت ادویہ ذیل کی پوٹی باندھ کر بہک میں ڈال دیں۔

لوگک جائل زریہ سیاہ الاچھی خورد الاچھی کلان صندل سرخ صندل سفید دام الاخوین ہر ایک تولہ دارچینی عقد سیماب جو چاندی کے برادہ کے ساتھ کیا گیا ہو۔ ہر ایک ۲ تولہ زعفران ماشہ۔

عرق تریاق روح افزا:

صندل سرخ صندل سفید تخم خیارین تخم کاسنی منڈی تخم کاہو بادیان منقے مغز بادام ہر ایک نیم پاؤ خار خشک ایک پاؤ پوسٹ ترنج پوسٹ نارنج تخم خر بوڑہ پنج سونف ناگر موتھا کوہنہ اصل السوس الاچھی کلان قنفل ہر ایک ۷ ماشہ طباشیر زکجور ست لیموں پودینہ خشک ہر ایک تین تولہ تخم خرفہ منقش گل دھاد ہر ایک ۵ تولہ ہلیلہ ہللیہ ہر ایک ۶ تولہ سداب گلاب ہر ایک آدھ سیر گلاب کے تازہ پھول ڈھائی سیر کشمش نئی آدھ سیر دھنیا خشک ۱۶ تولہ پوسٹ کیکر ۵ سارون جس کو ہندی میں تکر کہتے ہیں ایک تولہ مشک خالص ۹ ماشہ عنبر اشہب دو ماشہ شتر اعرابی ۳ ماشہ قد سیاہ مہل لاد یہ ۶ حصے زیادہ۔ گوشت حلوان ڈھائی سیر کنجشک زخا

۴۰ عدد کبوتر ۱۰ عدد تیر ۵ عدد زعفران ڈیڑھ تولہ عود غرق ۲ تولہ اس کو دو آٹھ کھینچ لیں اور بہک کے منہ کے پاس پوٹی ان ادویہ کی باندھ دیں۔ زعفران مشک معطر بہار۔ جب عرق نکل چکے تو اس کوششہ میں ڈال کر بڑی مضبوطی سے منہ رکر کے ۱۵ روز زمین میں دفن کر کے نکال لیں۔ خوراک ایک تولہ سے ۲ تولہ تک حسب مزاج ہے۔ پرہیز کچھ نہیں اگر ترشی سے پرہیز کیا جائے تو مفید ہوگا۔

فائدہ: تمام عصباتی بیماریوں کے لئے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ ضعف باہ، تقلب قضیب، مجلوق کو بدرجہ غایت مفید ہے اور اساک میں بے نظیر ہے۔

عرق سنبل:

یہ دافع سستی اعصاب ہے اور اساک و باہ لانے میں قابل تعریف ہے۔ گل سنبل سایہ میں خشک کر کے اس قدر پھول گلاب اور گل منڈی لو اور کل اجزاء سے نصف وزن گل چنبیلی ملا کر مثل گلاب کے عرق کھینچ لو اور کام میں لاؤ۔

خوراک ۳ تولہ سے ۴ تولہ۔ پرہیز ترشی و جماع تا استعمال۔

ایک بول ایک مریض کے لئے کافی ہے۔

عرق بیخ سنبل:

جو تقویت باہ احتشام سستی اور اعصاب قضیب مجلوق وغیرہ کو نافع ہے۔

بیخ درخت سنبل ۵ سیر گل بیدانجیر تخم کوچ تخم مولیٰ تخم گاجر تخم میتھی تخم کرفس ہر ایک ڈیڑھ تولہ والاں بزرگ والاں خورد ہر ایک ۳ تولہ۔ سب اجزاء کو نیم کوب کر کے ایک رات دن جھک کر آگ نرم پر عرق مقطر کھینچ لیں حاجت کے وقت سات تولہ پی لیں۔

پرہیز: ترشی بادی و جماع تا استعمال۔

عرق روح حیات:

یہ عرق مستحی اور باضم طعام ہے بدن کو فربہ کر کے چہرے کو کشمیری سیب کی طرح سرخ کر دیتا ہے اور دافع سرعت انزال ہے۔ محافظ اعضاء رئیسہ ہے اور حافظہ کو تقویت دینا اس کا پہلا فرض

عرق مقوی و مشتمی طعام:

دار چینی ۲۵ تولہ گل گلاب، صندل سفید، گوکھر و ہر ایک ساڑھے بارہ تولہ۔ سونف، کباب چینی، دانہ الائچی ہر ایک ۵ تولہ۔ لونگ، اندر جو شیریں، شقائق، مصری، زرخور، جاقفل ہر ایک ۲۸ تولہ۔ جاوتری ۱۴ ماشہ، موصلی، سنبل، پوست بیخ شترخار ہر ایک ڈھائی سیر۔ پوست درخت کیکر ۱۶ سیر، قند سیاہ ۲۵ من۔ کل اجزاء کو دو مشکوں میں ڈال کر منہ بند کر کے زمین میں دبا دیں۔ جب ۲۱ روز کے بعد جوش کھا کر صاف ہو جائے۔ تو گلاب ۲ سیر، گوشت ۱۵ سیر، کنجشک، زوسعد، کبوتر ۲۰ عدد شامل کر کے عرق حسب مرضی نکال لیں اور خوشبو اور رنگ کے لئے زعفران، دہن پنچہ سے باندھ دیں۔

خوراک ۵ تولہ سے لے کر ۸ تولہ حسب مزاج ہے۔

جن اددیہ کا عرق نکالنا ہو تو ڈھائی سیر اددیہ میں ۱۰ سیر پانی ڈال کر ایک رات تر رکھنا چاہئے۔ ہر صبح ۱۰ سیر پانی سے ڈھائی سیر عرق نکالنا چاہئے۔ اس ترکیب کے عرق بڑے اعلیٰ درجے کے ہوتے ہیں۔ یہ ترکیب عرقیات مجوزہ صاحب طب فرانسیس ہے۔



ہے۔ ہالکھانہ، بہو پھل، سردانی، موچرس، مازو پھل، ستاؤر، گل دھاوا، گوکھر، صندل پھل، گوند، ڈھاک، گوند کیکر، صندل سوکھا، طباشیر، ثعلب مصری، تاج پتر، دانہ الائچی، خورد آملہ، رتن جوت، گل پستہ، موصلی سیاہ، موصلی سفید، پوست ہلیلہ، زرد اجوائن، دیسی، سونف کشیزہ، برادہ صندل، الائچی، کلان، خس ہر ایک ۱۴ ماشہ، منڈی سبز سیر بھر۔ سب کو جو کوب کر کے ۱۵ سیر پانی میں ایک رات تر رکھ کر صبح کو دودھ اور پاؤ پھر گھی میں عرق کھینچ لیں۔ خوراک ۲ تولہ سے ۳ تولہ۔ پرہیز ترشی و بادی۔

عرق چوب چینی:

یہ مقوی باہ و مقوی اعضائے رئیسہ و باضم طعام ہے۔ چہرے کو شگرف کی طرح سرخ بنادیتا ہے۔ اور ہر بیماری میں تریاق کا حکم رکھتا ہے۔

چوب چینی سوا سیر، دار چینی پونے دو سیر، گل دھاوا ایک سیر، بالچھر، خولجان، اشنا اس کا کوئی ہندی نام نہیں ہے، مگھ، ثعلب مصری ہر ایک ۲ چھٹانک۔ پترج، عود قمار، صندل سفید زرخور ہر ایک ۲ چھٹانک۔ مصطکی، اگر غرق، بادرنجبویہ (جس کو ہندی میں بلی لونن کہتے ہیں) تاج عقربی، گاہ زبان گیلانی، بہمن سرخ، بہمن سفید، شقائق مصری، کباب چینی، ناگر موٹھا ہر ایک ۶ تولہ۔ پوست کیکر پونے چار سیر، مصری قند سیاہ ہر ایک ایک من۔ سب کو ایک منگلے میں ڈال کر منہ اس کا بند کر کے ۲۱ روز زیر زمین دفن رکھ کر سات سیر عرق درجہ اول کا نکال لیں اور مشک و زعفران خوشبو کے لئے ملا دیں۔

خوراک ۳ تولہ ہے۔ پرہیز جماع ترشی و بادی۔

ایک مریض کے واسطے ایک بوتل اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

عرق دیگر:

مسک و مقوی باہ محافظہ مزاج دافع پر میوہ سیلان منی۔

پوست خشخاش، گل دھاوا ہر ایک ۵ سیر۔ کچلہ سوا سیر، اجوائن خراسانی، سیر بھر، قند سیاہ، کہنہ ایک من، پانی ۴ من۔ سب کو خم میں ڈال کر ۲۰ روز زیر زمین دفن رکھ کر عرق حسب مرضی نکال لیں خوراک ایک تولہ عرق با جان کے ساتھ۔

چھان کر سفوف بنادیں۔ جب سفوف تیار ہو جائے تو ۵ سیر پانی اور تلوں کے تیل میں ملا کر لوہے کی کڑاہی میں ڈال کر خوب جوش دیں۔ اور جب پانی جل کر صرف تیل رہ جائے تو اتار کر ٹھنڈا ہو نے پر کسی شیشہ میں ڈال کر منہ اس کا مضبوطی سے باندھ کر رکھیں۔ مجلوق اور ست کو استعمال کرائیں، اوپر پان باندھیں۔ ۲ ہفتے کے استعمال سے کچی اور سستی دور ہو جائے گی۔

طلاء دیگر:

نپال ایک سیر کو باریک پیس کر سفوف بنادیں۔ جب سفوف تیار ہو جائے تو آدھ سیر تلوں کا تیل اور ۳ سیر پانی صاف اور تازہ ملا کر جوش دیں۔ جب پانی جل جائے اور خالص تیل رہ جائے تو اتار کر ٹھنڈا ہونے پر کسی شیشہ میں رکھو اور مجلوق دست مریض کے قضب پر حشفہ اور سیون چھوڑ کر ملو۔ شیر گرم کر کے اوپر پان باندھ دو سستی اور کچی دور ہو جائے گی۔ اگر عورت کے پستانوں پر مالش کرو گے تو وہ بھی سخت ہو جائیں گے۔

طلاء دیگر:

پوست پنج کبیر سفید، پوست بھنگڑہ، پوست پنج اندرین، پوست پنج دھتورہ، پوست پنج بھنگ، پوست پنج اونٹ کٹارہ، پنج انار، مغز تخم ارند، تخم دھتورہ سیاہ، گل کبیر سفید، مال کنگنی، عقرقرہ، بچھناگ، گھونگی سفید، کچلہ، دارچینی، جانفل، سم اسپ، زردی بیضہ مرغ، بیر بہوٹی، جونک، کرم جولاہا ہر ایک ایک تولہ سب باریک کوٹ کر سفوف بنادیں۔ پھر ۳ پاؤ تلوں کا تیل اور ایک سیر دودھ بھینس اور ۳ سیر پانی ملا کر جوش دیں۔ جب پانی اور دودھ جل کر صرف تیل رہ جائے تو ٹھنڈا ہونے پر مریض کے آلہ تناسل پر حشفہ چھوڑ کر ملو اور پان باندھو، مرض کا فور ہو جائے گی۔

دوسری ترکیب یہ ہے کہ ان سب ادویہ کو نیم کوب کر کے بھینس کے دودھ میں ۳ روز تر رکھ کر آتش شیشی سے چرہ نکال کر استعمال کرتے ہیں۔

طلاء نادرہ:

بیٹ کبوتر صحرائی ایک سیر پنختہ دار شیشعان ڈیڑھ پاؤ، بیٹ کبوتر کوتین سیر پانی میں جدا اور

باب ہفتم:

در باب طلاء مجلوق و کار رفتہ

طلاء دافع جلق:

لوگ، عفران، عقرقرہ، دارچینی، مشک یعنی کستوری ہر ایک ڈیڑھ تولہ، باریک کر کے ڈیڑھ تولہ شہد میں ملا کر خوب بنا کر وقت حاجت کے ایک گولی اپنے لعاب دہن سے گھس کر لگادیں۔

طلاء دافع سستی مجلوق:

ایک سیر دس دانہ انار شیریں، ۲ سیر پوست درخت انار شیریں، دوسیر چھلکا انار شیریں (جس کو نپال بھی کہتے ہیں) پوست اور چھلکا کو باریک کوٹ چھان کر دس سیر پانی تازہ اور ۵ سیر تیل تلوں میں ملا کر جوش دیں۔ جب نصف رہ جائے تو اس میں دانہ انار کو بھی ملا کر جوش نرم آگ سے دیتے جائیں۔ جب کل پانی جل جائے اور صرف تیل ہی رہ جائے تو اتار کر شیشہ میں بڑی احتیاط سے بند کر کے رکھیں بوقت حاجت مریض کو استعمال کرائیں۔ ۳ ہفتے کے استعمال سے ناگفتہ بہ سختی قضب میں پیدا ہو جائے گی۔

طلاء دیگر:

دھتورہ ۲ سیر لے کر کوٹ کر سفوف بنادیں۔ پھر اس میں ایک سیر تلوں کا تیل اور ۴ سیر پانی صاف ملا کر کڑاہی آہنی میں ڈال کر جوش دو۔ جب پانی بالکل جل جائے اور خالص تیل رہ جائے تو اتار کر کے شیشہ میں مضبوطی سے بند کر کے رکھ بوقت حاجت کے حشفہ چھوڑ کر مالش کرو مفید پڑے گا۔

طلاء دیگر:

منسل، جادری، سہاگہ، کوہیہ شیریں، نپال، اسکند، تخم اسی، تخم گاجر، تخم مولی، تخم شلغم، موصلی، بہو پھلی، لوگ، عقرقرہ، جادری، خولجان، کباب چینی، ہر ایک ۵ تولہ لے کر باریک کوٹ

بڑے برتن میں ڈال کر رکھیں جو پانی سے پُر ہو۔ پھر کچھ آدھ سیر لے کر مینڈکوں کے آگے ڈال دیں۔ ایسے ۴۰ روز کریں۔ ان مینڈکوں کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے پانی میں جوش دیں روغن اوپر آجائے گا وہ اتار کر طلاء کریں۔ پہلے ترکیب یہ ہے کہ پانی کو کسی بوتل میں بھر دیں۔ روغن اور خود بخود آجائے گا۔ تب اتار لیں بعدہ طلاء کے برگ پان یا ارٹھ باندھ دیں۔

طلاء دیگر روغن زریخ:

ہڑتال درقی پھٹکوی نمک لاہوری ہر ایک برابر جدا جدا پیس کر ۲۰ روز رکھیں اور ایک پیالہ چینی پر ایک کپڑا سخت مضبوط باندھ کر پہلے پھٹکوی پھر نمک پھر ہڑتال درقی کی تہ دے کر دوسرا پیالہ مکس آہستہ سے اس پر رکھیں اور گل حکمت کریں۔ احتیاط رہے کہ نیچے اوپر نہ ہونے پائے پھر سرگین اسپ میں ۱۰ روز داب رکھیں۔ لید کی گرمی سے روغن دوسرے پیالہ میں ٹپک کر آجائے گا۔ اگر جلد نکالنا منظور ہو تو ایک کپڑا آٹے سے لیپ کر کے گل حکمت کریں۔ اس کے اوپر ایک تھوڑا سا پانی رکھ کر آگ کو نلوں کی رکھیں۔ روغن ٹپک ٹپک کر دوسرے پیالہ میں آجائے گا۔

طلاء روغن شک:

سکھیا سفید ہڑتال درقی، شگرف آملہ سار، مغز جالگوٹہ، موم سفید ہر ایک ۲ ماشہ روغن گاؤ ۱۲ ماشہ۔ سب کو بارہ کھل کر کے ایک جگہ کے برابر لے کر حشفہ چھوڑ کر ذکر پر ملیں۔ اوپر برگ پان باندھ دیں۔ ۳ روز غایت ایک ہفتہ تک یہ عمل کریں۔ سرد پانی سے پرہیز کریں۔ مجلوق کے لئے بے نظیر اکسیر ہے۔

روغن طلاء شک دیگر:

۱۱۵ اندے مرغی کے لو اور تھوڑا گھی ڈال کر توڑے آہنی پر پکادیں۔ جب سرخ ہونے پر آئیں آہنی چٹوں سے دبا کر روغن نکال لیں۔ اس تیل اندوں میں دو ماشہ سکھیا باریک کوٹ چھان کر ملا دیں۔ اور شیشہ میں بند کر کے مضبوط کاگ لگا کر گھیوں کے انبار میں ۳ ہفتہ دبا کر نصیہ اور حشفہ چھوڑ کر مالش کریں۔

دار شیعان کو ڈھائی سیر پانی میں جدا ابالیں۔ جب نصف پانی رہ جائے تو ۳ شبانہ روز منترنے تین پھر صاف شفاف پانی اول اور مبطوخ ثانی کا ایک لوہے کی کڑا ہی میں ڈال کر اس میں ایک پاؤ پختہ تیل ارٹھ اور ۱۵ تولہ پختہ تیل نکال کر خوب پکائیں۔ جب خالص تیل رہ جائے تو صاف کر کے شیشہ میں نگاہ رکھیں اور صبح شام اس کو مل کر ارٹھ کا پتہ اوپر باندھ دیں اور قریب ۱۰ ماشہ کے حلوے مرغ کے ساتھ ملا کر کھلائیں معادات دو ہفتہ سے ۳ ہفتہ تک ہے۔ مجرب ہے۔

طلاء دیگر:

از معمولات حکیم علوی خان۔

مور چسیاہ رنگ ایک سو عدد جو قیروں پر ہوتے ہیں۔ ان کو لے کر روغن سیاب یا روغن مغز پنہ دانہ یا روغن کجھ ۲ چھٹا یک میں ڈال کر دھوپ میں رکھیں۔ سات روز کے بعد کپڑے سے چھان کر شیشہ میں ڈال دیں۔ اور تھوڑا سا روغن قصبہ پر حشفہ اور سیون چھوڑ کر مل دیں۔ اوپر برگ ارٹھ یا برگ پان باندھ دیں۔

فائدہ: تقویت سستی اعصاب قصبہ و مضبوطی کمر مایوس العلاج مجرب ہے۔

طلاء عروسک:

بیر بہوٹی ۳۰ عدد مٹی کے برتن میں ڈال کر اس کے اوپر تلوں کا تیل اتنا ڈالیں جو اوپر تک دوائے مذکور کے آجائے۔ پھر برتن کا منہ مٹی سے لیپ کر کے بند کر دیں۔ اور برتن مذکور زمین کے اندر دبا دیں۔ بعد ایک مہینہ کے نکال کر کھل میں ڈال کر خوب حل کریں پھر حل شدہ تیل کو شیشہ میں ڈال لیں۔ بوقت حاجت قصبہ پر حشفہ اور سیون چھوڑ کر ملیں اوپر سے برگ ارٹھ باندھیں ایک ہفتہ یہ عمل کریں۔ سرد پانی سے پرہیز کریں شدت حملہ پر جماع کریں۔

فائدہ: سستی قصبہ تندہی اور انتشار کجی مجلوق کو مفید ہے۔ مجرب ہے۔

روغن طلاء غوک:

جولتی درازی، موٹائی قصبہ میں بے نظیر اور مجربات میں سے ہے۔ مینڈک ۵ عدد ایک

روغن سم الفارسیاہ:

سیاہ نکھیا ۲ تولہ کو لے کر ۲ سیر روغن کنجد میں رکھ کر آگ پر چڑھا دیں جب کل تیل جذب ہو جائے۔ برتن کو آگ سے اتار لیں اور وارڈ کو ایک چینی کے برتن میں رکھ کر شبنم میں رکھیں۔ نکھیا تیل چھوڑ دے گا۔ وہ تیل مجلوق نامرد کا زرفہ کے قصب پر حشفہ اور خضیہ اور سیون چھوڑ کر ایک ہفتہ تک طلاء کریں۔ مرض کا فور ہو جائے گی۔ سرد پانی و استعمال ترشی سے پرہیز کریں۔

طلاء روغن زرنج:

زرنج در قیہ پارہ مغز جملگوٹہ مغز نار جیل ہر ایک ۴ ماشہ قرفل یعنی لونگ جاوتری دار چینی ہر ایک ۲ ماشہ۔ تلوں کے تیل چار تولہ میں سات روز کھل کر کے شیشہ میں رکھیں اور تھوڑا سا لے کر قصب پر ملیں۔ اوپر برگ ارغہ باندھ دیں۔

طلاء دیگر:

ریگ مائی، کچوئے، سرطان، عقر قرھا، بنج کیر، سفید مھنگی، مینڈک کلاں، جو تک، درل صحرائی، برابر لے کر جو کوٹنے کے قابل ہیں کوٹیں۔ اور حیوانات کا قیہ کر کے باہم ملا دیں اور شیشہ آتش میں بدستور روغن کھینچیں۔ ایک کوڑی کے برابر قصب پر ملیں۔ اور برگ پان اوپر باندھ دیں ۳۰ روز یہ عمل متواتر رکھیں۔ سرد پانی سے پرہیز کریں۔

طلاء دیگر:

روغن قرفل ۵ تولہ لونگ ۵ تولہ دار چینی ۵ تولہ پوست انار شیریں ۵ تولہ سفید کیر کی جڑ ۵ تولہ حمل ۱۰ تولہ۔

ان سب اجزاء کو باریک کوٹ کر ۵ سیر پانی اور پاؤ بھر تیل تلوں میں ملا کر جوش دیں جب سب پانی خشک ہو جائے اور تیل رہ جائے تو تیل کو نکال کر کسی شیشہ میں احتیاط سے صاف کر کے رکھیں۔

تھوڑا تھوڑا لے کر مجلوق یا کارا زرفہ کے قصب پر ملیں شفا ہو جائے گی۔ ۳۰ ہفتہ تک

استعمال کریں۔ پرہیز سرد پانی اور جماع سے تا استعمال کریں۔ بڑا مفید ہے۔

روغن طلاء عجیبہ:

عقر قرھا ایک تولہ دار چینی ایک تولہ لونگ ایک تولہ لوبان ایک تولہ کوئیہ ایک تولہ مچھوٹی ۲ تولہ تیل حل ۲ چھٹانک سب ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر آدھ سیر پانی ڈال کر جوش دیں۔ جب پانی جل جائے اور صرف تیل رہ جائے تو صاف کر کے شیشہ میں رکھیں اور تھوڑا تھوڑا مجلوق کو ہر روز ماش کریں۔ ۳ ہفتے میں بالکل آرام ہو جائے گا۔



باب ہشتم:

فصل اول

شربت ہائے مقوی باہ

شربت گاجر:

پیلے گھلی اور جھلک سے صاف کی ہوئی گاجریں ۵ سیر لو۔ ۴ تولہ دانہ مہتری اور سات سیر پانی ملا کر ایک قلعی دار برتن میں ڈال کر منہ اس کا آٹے سے بند کر دیں اور نرم آنچ دے کر پکائیں۔ جب سرد ہو جائے ل کر آب گاجر کو ایک سفید کپڑے میں چھان کر نکال لو۔ پھر برابری شہد ڈال کر قوام پکاؤ۔ پھر ایک پوٹی میں سنبل، خولجان، قرنفل، دارچینی ہر ایک ڈیڑھ تولہ، زعفران ۹ ماشہ باندھ کر ایک سیر پانی میں ڈال کر جوش دو۔ اور پوٹی کو ہاتھ سے ملے رہو تا کہ کل اثر ادویہ کاپانی میں آجائے جب چہارم پانی سوکھ کر رہ جائے تو عرق مذکور قوام میں ملا دیں۔ جب قوام شربت تیار ہو جائے اتار کر شیشوں میں احتیاط سے رکھیں۔
خوراک ۳ تولہ سے ۵ تولہ ۲۱ یوم تک ہے۔ پرہیز ترشی۔

شربت سیب:

جو مقوی قلب و دماغ و باہ ہے۔

سیب کشمیری ۲۲ تار لے کر ٹکڑے ٹکڑے کر کے ۱۰ سیر پانی میں ڈالیں پھر ادویہ ذیل خولجان، عرق قرعہ دارچینی، گلاب ہر ایک ۳ تولہ اور زعفران ۹ ماشہ ملا کر ۳ سیر عرق کھینچ لیں جب عرق تیار ہو جائے تو ۵ سیر چینی سفید کو دودھ سے بگھار کر عرق مذکور میں ملا کر قوام پکاؤ۔
خوراک ۳ تولہ سے ۵ تولہ۔



فصل دوم

فالودہ مقوی باہ

فالودہ مقوی بیضوی:

بیضہ مرغ ۲۰ عدد، برنج اعلیٰ سفید ۱۰ تولہ، خشخاش ۵ تولہ، گندم ۳ تولہ، بادام ۵ تولہ، پستہ ۵ تولہ، عرق کیوڑہ ۵ تولہ، عرق گلاب ۵ تولہ، مغز چلغوزہ ۳ تولہ، شیر مادہ ایک سیر، مصری توی ۵ چھٹانک۔
باشٹائے انڈوں اور عرقوں کے سب اجزاء کو کسی قلعی دار صاف برتن میں صاف پانی میں رات بھر بھگو رکھیں۔ صبح دوری ڈنڈے سے خوب رگڑ کر دودھی نکال لیں۔ فضلہ پھینک دیں پھر دودھی ادویہ کو شیر خام اور عریات میں ملا کر کسی صاف قلعی دار برتن میں ڈال کر آگ پر چڑھا دیں نرم آنچ پر پکاتے جائیں اور انڈوں کو مع زردی سفیدی کی ملا کر خوب حل کریں تاکہ برتن کونہ لگ جائے جب نصف پک جائے تو مصری توی ۵ چھٹانک پیس کر ڈال دیں اور گاڑھا ہو جانے پر اتار کر کولون میں یا پیالوں میں ڈال دو۔ خود بخود جم جائے گا۔ سرد ہونے پر جس قدر طبیعت برداشت کر سکے کھاؤ، قوت مردانگی کی یہ شاہی غذا ہے۔

فالودہ دوم:

زردی بیضہ مرغ سات عدد، جاوتری ۹ ماشہ کو لے کر آدھ سیر دودھ گائے میں حل کر دو۔ پھر ۳ پاؤ دودھ گائے ۲ چھٹانک آب انگور اور ۲ چھٹانک مسک میں سفوف عرق قرعہ دارچینی، لوگ، جانفل، ثعلب مصری، خولجان ہر ایک پون ماشہ کو کھل کر و جب یک جان ہو جائیں۔ شیرہ نکال کر نرم آنچ پر قوام فالودہ بنائیں اور قوام مذکور میں مصری ڈھائی چھٹانک ڈالیں۔ جب قوام پختہ ہو جائے تو ایک طشت میں جمادیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے چاقو سے کر کے دودھ اور مصری کے ساتھ بوقت عصر کھائیں اور کوئی غذارات کونہ کھائیں۔ اگر اشتہاء ہو تو صرف دودھ پی لیں۔

فائدہ: ہر دو فالودہ تقویت باہ و تولید منی میں بے نظیر۔ دماغی کام کرنے والوں کے لئے اکسیر ہے۔ مجلوق اور ست کو لطف زندگی تازہ کا مزہ دیتے ہیں۔

فصل چہارم

جہت پوٹلی مجلوق و مفلوج

پٹی نمبر ۱: عقر قرحا، سیب ہر ایک ۶ ماشہ دودھ مدار یعنی آک ۱۰ ماشہ۔ روغن گائے و شہد خالص ڈیڑھ تولہ سب کو بارہ پہر کھل کر کے تین قطعات کپڑوں پر لگا دیں۔ حاجت کے وقت ایک پارچہ قنیب پر رکھ کر اوپر سے پان کا پتہ باندھ دیں۔ اسی طرح ہر سہ پارچات یکے بعد دیگرے تبدیل کرتے رہیں۔

پٹی نمبر ۲: ایک کپڑا ہر ایک لٹرا اور اس کو آک کے دودھ میں تر کر کے گندھک آملہ سار، گھونگھی سفید، سوہاگہ، میلہ ہر ایک سات ماشہ، سنبل سفید، ہڑتال طبعی ہر ایک سو ماشہ۔ گائے کا گھی ۶ تولہ۔ کل اجزاء کو ہر ایک کوٹ چھان کر گھی میں ملا کر کپڑا اند کو پر لپ کریں اور وہ کپڑا ذکر مجلوق کے اوپر رکھ کر اوپر اس کے پان باندھ دیں۔ اگر آبلہ پڑے تو مسکے تازہ لگائیں۔

پٹی نمبر ۳: کچھوے صاف کئے ہوئے ۵۰ عدد لو اور ان کو ایک سیر تیل تلوں میں جلا کر علیحدہ رکھو۔ پھر تخم مولیٰ ۵ چھٹانک لے کر آدھ سیر گھی میں ملال کر کے نکال لو۔ پھر ہر دو اجزاء بریان شدہ جدا جدا رکھ کر تیل اور گھی کو ملا دو۔ اور آگ پر رکھ کر جوش دو۔ دوران جوش میں چربی شیر چربی خوک چربی مچھلی چربی سانپ سیاہ ہر ایک سو تولہ، کیکڑا سات تولہ، مغز سر مرغ، مغز سر کنجشک خانگی ہر ایک ڈیڑھ تولہ ڈال دیں۔ جب اجزاء حل ہو کر یک جان ہو جائیں۔ تو سفوف کچھوے اور تخم مولیٰ بریان میں سفوف لونگ دار چینی ہر ایک ۲ تولہ ملا کر گھی کے ساتھ کسی باریک پارچہ پر لگا کر ذکر مجلوق پر باندھ دیں اور اوپر سے پان باندھیں ایک ہفتہ تک یہ عمل کریں صحت کامل ہوگی۔

فصل سوم

پنڈی

جہت قوت باہ و مغلاظ منی

پنڈی نمبر ۱:

ماش کی دال مقشر کا آٹا، نشاستہ، جو کا آٹا، چاول کا آٹا، ہر ایک ۳ چھٹانک لے کر ڈیڑھ پاؤ گھی میں بھونیں پھر ۳ پاؤ چینی سفید کا قوام بنا کر اور مکھان ۳ ماشہ کا سفوف اور مغز بادام مقشر، مغز پیسہ، مغز اخروٹ (الاجچی خورد ہر ایک ۲ تولہ ڈال کر لڈو بنائیں) اور ورق فقرہ و طلاء حسب مرضی شامل کریں۔

پنڈی نمبر ۲:

گل سپاری، گوکھر دمانیں کلاں، کمر کس، کمر توڑ، پوست درخت کیکر، پوست درخت کینجھال، پوست درخت قالہ، گل دھاوا، تالکھانہ، مغز بادام، مغز پیسہ، مغز نارچیل، مغز خرم، ہر ایک تولہ ان سب کو جدا جدا کوٹ چھان کر علیحدہ رکھیں اور گوند کو گھی میں بریاں کر کے سفوف بنائیں۔ پھر میدہ گھی کو ڈیڑھ پاؤ روغن زرد میں بھونیں۔ جب سرخ ہو جائے۔ تو ایک سیر چینی سفید کے قوام میں لڈو بنائیں۔



فصل ششم

ضاد مقوی و ملذذ

ضاد نمبر ۱: ہیر بہوئی تازہ اس قدر بھڑکا جھت لے کر روغن کنجد میں ملا کر ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۲: سانپ کی چربی اور پھلی کی چربی اور جنگلی سور کی چربی بکری کے پیشاب میں ۳ روز کھل کر کے پک کریں۔

ضاد نمبر ۳: چگاڑ کا خون ملیں۔

ضاد نمبر ۴: راہو پھلی کی چربی ملیں۔

ضاد نمبر ۵:

چوہ کی میٹنیاں شہد میں ملا کر کے ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۶:

آب برگ انگن سرکہ میں کھل کر کے ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۷:

عقتر قرہا باریک پیس کر شہد میں ملا کر ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۸:

عقتر قرہا لوگ ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ سوٹھ ۳ ماشہ باریک پیس کر پانی میں گھول کر ضاد کریں۔

فصل پنجم

جہت نکور مجلوق

نکور نمبر ۱:

رائی، حل، لکٹی، فل سیاہ ہر ایک ڈیڑھ تولہ کوٹ چمان ۳ پوٹلیاں بنائیں۔ اور آدھ ہیر فل کے تیل کو بچے میں خوب گرم کریں۔ اور ہر سر پوٹلیاں اس میں ڈال دیں۔ پھر نکال کر اس قدر گرم جو مریض سہار سکے۔ جڑ قصب اور ران پیڑ پر سینک کریں۔

نکور نمبر ۲:

برادہ دندان فل ۵ ماشہ مال لکٹی ۸ ماشہ، کنجد سیاہ و چربی بکر ہر ایک ۸ ماشہ۔ دودھ بھینز کا بطور ضرورت۔ تمام دوائیوں کو کوٹ کو پوٹلیاں بنائیں اور بھینز کے دودھ کو گرم کریں اور پوٹلیاں اس میں چھوڑ دیں۔ جب گرم ہو جائیں قصب اور پیڑ کو شہد کی جگہ پر سینکیں۔ یہ عمل ۲ ہفتہ تک متواتر کریں۔



فصل ہشتم

مفرد ادویہ و مقدار خوراک

جہت قوت باہ

ختم شلغم ۶ ماشہ، ختم ترب ۶ ماشہ، بہمن سرخ ۶ ماشہ، بہمن سفید ۶ ماشہ، بوزیدان ۶ ماشہ، ثعلب ۶ ماشہ، شقائق ۶ ماشہ، تودری ۶ ماشہ، لوگ ۳ ماشہ، زعفران ۳ ماشہ، اندر جوشیریں ۶ ماشہ، جاوتری ۲ ماشہ، دارچینی ۳ ماشہ، سلیجہ ۶ ماشہ، ساذج ہندی ۶ ماشہ، مشک کستوری ۲ ماشہ، مصطکی ۳ ماشہ، کندر ۴ ماشہ، مغز حب القطن ایک تولہ، مغز بادام ایک تولہ، مغز پستہ ایک تولہ، مغز نارجیل ایک تولہ، مغز اخروٹ ۶ تولہ، گھونچی سرخ ۳ ماشہ۔

ہر ایک مفرد دوا کے ساتھ شیر مادہ گاؤ آدھ سیر مصری ڈال کر پینا مفید ہے۔



فصل ہفتم

جہت یا قوتی مقوی باہ

یا قوتی نمبر ۱:

موتی ان بد ۵ ماشہ، بڑا مونگا ۵ ماشہ، زیشم خام ۵ ماشہ، عود خام ۲ ماشہ، طباشیر ۲ ماشہ، ساذج ہندی ۱۰ ماشہ، سنبل الطیب ۱۰ ماشہ، زعفران ایک ماشہ، درونج عقربی ایک ماشہ، بہمن سفید ایک ماشہ، بہمن سرخ ایک ماشہ، اوشا ایک ماشہ، مگھاں ایک ماشہ، جاقفل ایک ماشہ، جاوتری ایک ماشہ، قرنفل ایک ماشہ، مصطکی رومی ایک ماشہ، مشک ایک ماشہ، عنبر اشہب ایک ماشہ، شہد ۵ تولہ، مصری قوی ۶ تولہ۔

